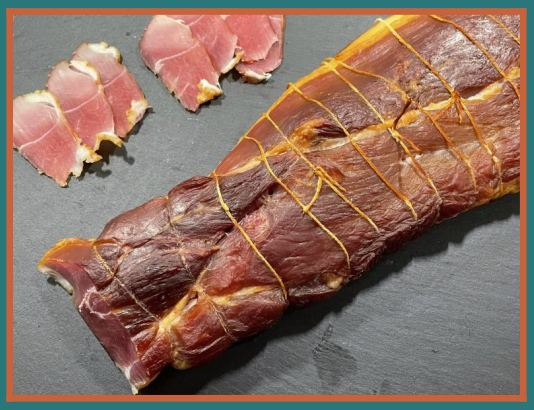
LA ROUELLE FUMÉE

Une rouelle de porc saumurée puis fumée, à préparer chez vous. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
15 à 20 personnes

Préparation
15 minutes
Saumurage : 4 jours
Fumage : 2x 8h

Cuisson
Aucune

INGRÉDIENTS

- 1 rouelle de porc de 1,5 kg (environ et une bonne épaisseur 4 à 5 cm)
- 2 à 3 litres de saumure à 10 % (suivant la grosseur de votre pièce de viande)

MATÉRIEL

- 1 bac de saumurage (plat avec des rebords de 8 à 10 cm de hauteur)
- ficelle grise de cuisine
- 1 aiguille à brider
- 1 esse (crochet)
- de la sciure (choisir votre essence naturelle en fonction du goût souhaité) article fumage ici
- fumoir (ou enceinte dédiée à cela)

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- La veille, faire la saumure à 10% et réserver au réfrigérateur.
- Enlever l'os de votre rouelle tout en évitant de donner des coups de couteaux dans le pourtour de la viande autour de celui-ci.
- Mettre la rouelle à plat dans un bac avec la saumure. S'assurer que la saumure passe bien sous la viande et que celle-ci soit bien immergée
- Mettre au réfrigérateur pendant 4 jours, sans couvrir de film ni quoique ce soit d'autre.

Étape 2

- Égoutter la rouelle, l'éponger éventuellement avec du papier absorbant. Ficeler la rouelle, à plat, régulièrement dans un premier temps.
- Repasser avec un second ficelage qui permettra de l'accrocher pour la suspendre dans l'enceinte de fumage (ce deuxième ficelage permet de ne pas tirer sur le premier lors de la suspension et de ce fait évite une déformation de votre pièce de viande ficelée)
- Suspendre la rouelle afin qu'elle finisse de s'égoutter au besoin

Étape 3

- Allumer votre enceinte de fumage afin qu'elle soit déjà bien tempérée.
- Monter à 30°C (pas trop au dessus !!) lors du début de la première séquence et ce pendant 30 minutes environ afin que la viande finisse de sécher un peu et que la fumée puisse accrocher à la viande.
- Mettre à fumer en deux séquences de 8 heures chacune avec un temps de repos au frais entre chaque.

Étape 4

- Laisser mourir le fumage afin que l'enceinte puisse redescendre en température ainsi que la rouelle.
- Mettre éventuellement en sèche 3 à 4 jours dans un endroit frais et ventilé.
- Sinon, mettre au réfrigérateur sur une grille afin que la rouelle sèche un peu et emballer dans du film alimentaire ou mettre sous-vide après 24 heures en ayant ôter la ficelle au préalable



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Afin de personnaliser votre fabrication, vous pouvez lors de la confection de la saumure adapter une décoction avec les aromates et épices que vous voulez, tout comme le choix de l'essence de la sciure pourra apporter aussi une touche singulière

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/rouelle-de-porc-fumee/